



## **PREGLEDNICA**

# **SEIC PROGRAMOV STROKOVNIH USPOSABLJANJ 2025**

JANUAR 2025

©COPYRIGHTS

Informacije, programi, gradiva in podatki, vsebovani v tem dokumentu so izključna last zavoda SEiC. Prejemnik dokumenta se obvezuje, da programov usposabljanj, konceptov, izdelanih idejnih zasnov in rešitev, avtorskih del in drugih del, na katerih obstajajo pravice intelektualne lastnine, ki so vsebovane v besedilu tega dokumenta oziroma v prilogah k temu dokumentu, ne bo uporabil sam ali preko povezanih oseb, jih ne bo posredoval in odplačno ali neodplačno prepuščal v uporabo tretjim osebam brez vnaprejšnjega pisnega soglasja zavoda SEiC oziroma brez vnaprej sklenjene pisne pogodbe z zavodom SEiC.



# SEIC AKADEMIJA GOSTOLJUBJA PONUJA

<p><b>SEIC Q</b>  <b>TRENINGI IN USPOSABLJANJA</b>          NA LOKACIJI NAROČNIKA,          NA NAŠI LOKACIJI ALI PREKO SPLETA</p>	 <b>SEIC WEBINARJI</b>	<p><b>SEIC STROKOVNI MODULI ALI</b>  <b>SEIC MINI AKADEMIJE -</b>          VEČ SREČANJ IN ZAOKROŽENA CELOTA          STROKOVNE TEME</p>
 <p><b>SEIC</b>  <b>MIKRO AKADEMIJA-</b>          MIKRO TRENINGI Z NAŠO ALI          VAŠO VSEBINO</p>	<p>EKSKLUZIVNO PRI SEIC          PTUJ:</p> <p><b>SPLETNO UČENJE</b>  <b>AHLEI</b>  <b>PROGRAMOV</b>          (INŠTITUT AMERIŠKEGA          ZDRUŽENJA HOTELIRJEV)</p> <p>MEDNARODNI          CERTIFIKAT</p>	<p>EKSKLUZIVNO PRI SEIC PTUJ:</p> <p><b>SPLETNO UČENJE NA PORTALU</b>  <b>LOBSTER INK =</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NAJBOGATEJŠA TURISTIČNA UČNA VIDEOTEKA NA SVETU</li> <li>• DOSTOP S SEIC GESLOM</li> <li>• NA VAS ČAKA BREZPLAČNA 30- DNEVNA VSEBINA DOBRODOŠLICE</li> <li>• LOBSTER INKU ZAUPAJO NAJVEČJE SVETOVNE HOTELSKE VERIGE</li> <li>• MEDNARODNI CERTIFIKAT</li> </ul>
<p><b>SEIC DOMAČI IN MEDNARODNI</b>  <b>SKRITI GOSTI</b></p>	<p><b>SEIC</b>  <b>TESTIRANJA</b></p>	<p><b>SEIC FRANŠIZA-</b>          HITRO IN UGODNO DO LASTNE AKADEMIJE</p>  <small>RAZVIJAMO KAKOVOST          WE DEVELOP QUALITY</small>

# UVODNA BESEDA K SEIC USPOSABLJANJEM 2024/2025

- Katalog 2024/2025 vsebuje z več kot 300 programov usposabljanj.
- Usposabljanja so razdeljena na kratke treninge, strokovne module ali mini akademije (treningi sestavljajo strokovni modul, strokovni modul sestavlja mini akademijo...).
- Novost: spletna usposabljanja v okviru aplikacije SEIC MICRO ACADEMY.
- Ponudba se sproti dopolnjuje tudi v teku leta 2024 in 2025.
- SEIC kadarkoli na osnovi naročnikovega povpraševanja pripravi ponudbo, ki je krojena po meri in ne glede na to ali je že ali še ni opredeljena v katalogu.
- SEIC JE v letu 2020 uvedel novost-ovrednotenje usposabljanj z zvezdami, vsak udeleženec pridobi za vsako vključitev določeno število zvezd, kar je podlaga internim sistemom motiviranja kadrov v turizmu.
- SEIC usposabljanja izvajajo SEIC Q izvajalci, kar pomeni, da so opravili usposabljanje in pridobili certifikat kakovosti na področju usposabljanj v turizmu.
- SEIC usposabljanja so strokovno specializirana in cenovno zelo dostopna.
- SEIC Q je standard kakovosti, ki ga razvija SEIC, tudi z vašo pomočjo, vaše mnenje cenimo in ga bomo veseli ob vsakem trenutku.






**RAZVIJAMO KAKOVOST**  
WE DEVELOP QUALITY



Srednjeevropski izobraževalni center Ptuj  
Central European Education Centre Ptuj  
Pot v toplice 9, 2250 Ptuj, Slovenija/Slovenia  
[www.seic.si](http://www.seic.si)

I♥SEiC

## STANDARD SEIC Q

Standard kakovosti SEIC Q opredeljuje smernice kakovosti v usposabljanjih na področju turizma, in določa kriterije aktivnosti pred, med in po usposabljanjih na osnovi vnaprej določenih postopkov in dokumentacije.

Njegova raba se uvaja ne le na področju Slovenije, ampak standard SEIC Q gradi svojo prepoznavnost tudi izven meja.

- Preverimo želje, potrebe in možnosti;
- Naredimo posnetek stanja;
- Oblikujemo in priporočamo program po meri;
- Pripravimo gradiva z visoko uporabno vrednostjo in obveznimi minimalnimi vsebinami...
- Izvedemo visoko intenzivni trening kadra;
- Naredimo evalvacijo uspeha treninga s priporočilom;
- Spremljamo naročnika na poti do cilja=spremljamo rezultate treninga;
- Evalviramo učinkovitost treninga v raznih časovnih intervalih.





## SEIC ZVEZDA

- Metoda motiviranja kadrov za delo v turizmu.
- Na trgu je velika konkurenčnost.
- Postanimo drugačni z zbiranjem SEIC zvezd.
- Vsak SEIC trening ima določeno število zvezd.
- Ovrednoteni treningi omogočajo spremljanje kompetentnosti skozi število zvezd, ki jih zbira posameznik.
- Posameznik lahko izdela tudi svoj profil in spremlja svoj napredek.
- S spletnimi vsebinami lahko zelo hitro zbira SEIC zvezde.
- SEIC omogoča tudi svetovanje za vzpostavitev po meri kreiranega sistema nagrajevanja na podlagi SEIC zvezd.





## ALI STE VEDELI?

Srednjeevropski izobraževalni center Ptuj – SEiC je bil ustanovljen 25. 8. 2016

Solastniki zavoda prihajajo iz štirih držav: Slovenije, Hrvaške in Nemčije.

Izobraževalci zavoda so strokovnjaki hotelirstva, mnogi se spletno oglasijo iz največjih turističnih prestolnic (v živo iz Dubaja, St. Moritza, Dunaja, Londona, Barcelone...)

Posamezne dele treninge izvajamo tudi v spletni obliki kot webinarje, a samo za izbrane teme.

SEiC trenira in tudi testira. Pri nas lahko naročite testiranja kompetenc vseh vrst kakor tudi testiranja z metodo skritih kupcev.

SEiC TRENIRA TUDI PRAKTIKANTE IZ TUJINE PO PROGRAMIH – TRENING TALENTOV IZ TUJINE in PRIPRAVA TALETNOV IZ TUJINE.

Tesno sodelujemo s svetovno uveljavljenimi AHLEI in LOBSTER INK ponudniki spletnih usposabljanj.

Kontaktirajte nas za več informacij o tem.

## PRED treningom

- Sestanek z naročnikom
- Določitev ciljev
- Priprava programa po meri naročnika

## MED treningom

- Postopek izvedbe po SEIC Q standardu
- Udeleženec prejme vsebino s kombinacijo učnih metod za doseg ciljev

## PO treningu

- Spremljanje razvoja kompetenc
- Merjenje rezultatov za doseg ciljev
- Izvedba ukrepov



# SEIC Q TRENING

- Priprava gradiv po SEIC Q standardu
- Priprava izvajalca na trening



↑  
Izvajajo certificirani  
SEIC Q IZVAJALCI



Po želji naročnika se oblikuje paket storitev spremljanja; od spletnih tečajev za osvežitev znanj, raznih testiranj do skritega nakupa in drugih kombinacij.



# PREGLEDNICA SEIC PROGRAMOV USPOSABLJANJ 2024/2025



RAZVIJAMO KAKOVOST  
WE DEVELOP QUALITY

## 4.1. KRATKA USPOSABLJANJA / TRENINGI

Trening predstavlja najmanjšo enoto usposabljanja, ki traja eno srečanje ali do največ 9 ur.

Minimalno število udeležencev za izvedbo treninga je 11 oseb.

Več treningov lahko tematsko sooblikuje strokovni modul, več strokovnih modulov sooblikuje mini akademijo.

SEiC tudi motivira. Vsak trening je ovrednoten z zvezdami. Zbiranje zvezd s treningi POMENI RAZVOJ KOMPETENC, ki ga je možno tudi meriti...

### PODROČJA SEiC KRATKIH USPOSABLJANJ - TRENINGOV

- ✎ [PODROČJE HRANE IN PIJAČE \(F&B\)](#)
- ✎ [PODROČJE RECEPCIJA, ANIMACIJA, HOTELSKO GOSPODINJSTVO, MICE](#)
- ✎ [PODROČJE VELNEŠKE DEJAVNOSTI](#)
- ✎ [PODROČJE KOMUNIKACIJSKIH VEŠČIN](#)
- ✎ [RAZNE TEME DELAVNIC IN USPOSABLJANJ ZA PODROČJE HOTELIRSTVA](#)



	<b>KRATKA USPOSABLJANJA</b>	
	<b>PODROČJE HRANE IN PIJAČ</b>	<b>ŠTEVILO UR</b>
1.	TOPLE IN HLADNE SADNE JUHE	4
2.	KUHANE IN PEČENE KAŠE – SLANE, SLADKE	3
3.	TRENDI V NAČRTOVANJU BREZGLUTENSKIH OBROKOV	3
4.	OBLIKOVANJE DEKORACIJ ZA KRAŠENJE TORT, REZIN, DESERTOV, MINJONOV...	6
5.	ROČNO IZDELANI PRALINEJI-ČOKOLADNI DESERTI Z OSEBNO NOTO	4
6.	SLADICE ZA VELIKO NOČ	4
7.	RAZKOŠNA IN ELEGANTNA POROČNA TORTA	4
8.	ORGANIZACIJA SLADKEGA BIFEJA	4
9.	SLADICE IZ ALTERNATIVNIH SUROVIN - novi recepti za sladice za posamezne diete, zdravo prehrano, s polnovrednimi surovinami, kašo, drugimi sladili, iz polnozrnate moke in semenk, z manj sladkorja in maščob	6
10.	PECIVO BREZ JAJC	4
11.	PECIVO IZ MEDU	4
12.	SLADKI TRENING: ČOKOLADA V KULINARIKI	8
13.	OSNOVE FRANCOSKE KULINARIKE	8
14.	IZBOLJŠANJE VAŠEGA JEDILNEGA LISTA OZ. KULINARIČNE PONUDBE	8
15.	TRENDI V KULINARIKI Z MEDNARODNIM KUHARSKIM MOJSTROM IZ TUJINE	8
16.	KUHARSKA DELAVNICA S PRIZNANIM CHEFOM ZA PRIKAZ SODOBNIH KUHARSKIH TEHNIK	8
17.	USTVARJAMO DOŽIVETJA VEGANSKIH OKUSOV S KULINARIČNIM MOJSTROM	8
18.	SMERNICE ODGOVORNEGA RAVNANJA Z ODPADKI IN ZMANJŠANJA PREDMETOV ZA ENKRATNO UPORABO V KUHINJI	3
19.	POMEN KONCEPTA SODOBNE GASTRONOMIJE IN PREHRANSKE KULTURE TER VKLJUČEVANJE SLEDNJEGA V NADGRADNJO VAŠEGA KONCEPTA KULINARIČNE PONUDBE	8





20.	IZBOR JEDI IN NJIHOVA PREZENTACIJA S PRIDIHOM MINIMALIZMA	8
21.	SODOBNI TRENDI V POSTAVITVI BIFEJSKE MIZE - ZAJTRK	8
22.	SODOBNI TRENDI V POSTAVITVI BIFEJSKE MIZE - KOSILO	8
23.	SODOBNI TRENDI V POSTAVITVI BIFEJSKE MIZE - VEČERJA	8
24.	VEČ MODERNOSTI IN ENOSTAVNOSTI PRI PRIPRAVI MENIJEV ZA ZAKLJUČENE DRUŽBE	4
25.	SMERNICE V PREZENTIRANJU HRANE OZ. RESTAVRACIJSKIH JEDI	4
26.	SVEŽA ZELIŠČA V DEKORACIJI JEDI	4
27.	OSNOVE KUHARSTVA	4
28.	HACCAP	4
29.	AKTIVNI INDIVIDUALNI TRENING ZA ZAPOSLENE V KUHINJI	10
30.	INDIVIDUALNI TRENING ZA ZAPOSLENE V HOTELSKI SLAŠČIČARNI	10
31.	LASTNA PRIPRAVA DOMAČIH KRUVHVIH IZDELKOV	8
32.	KAKO IZBOLJŠATI KAKOVOST PRIPRAVE IN POSTREŽBE KAVE	4
33.	OSNOVNI BARISTA TEČAJ	4
34.	OSNOVE CAFFE LATTE ART-UMETNOSTI RISANJA PO KAVI	4
35.	USPOSABLJANJE O POZNAVANJU VINA	4
36.	USPOSABLJANJE O VINIH SLOVENIJE	4
37.	FORITIFICIRANA VINA	4
38.	PRAVILNO PRIPOROČANJE VINA K HRANI-LOKALNA VINA	4
39.	USPOSABLJANJE O POZNAVANJU ŽGANIH PIJAČ	4
40.	USPOSABLJANJE O POZNAVANJU PIVA	4
41.	USPOSABLJANJE O POZNAVANJU IN POSTREŽBI GINOV	4
42.	OSNOVE BARMANSTVA-MEŠANJA PIJAČ	4
43.	MEŠANJE PIJAČ NA POSLOVNIH DOGODKIH	4
44.	PONUDBA DOMAČIH LEDENIH ČAJEV	3
45.	HITRI TEČAJ OSNOV STREŽNIH VEŠČIN ZA POSAMEZNIKE BREZ GOSTINSKE IZOBRAZBE	9
46.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO V STREŽBI 1 – triki iz psihologije osebnosti	3
47.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO V STREŽBI 2 – scenariji in igra vlog za najvišji standard poslovne komunikacije	3

48.	SODOBNI TRENDI ZA DELO V STREŽBI	4
49.	INDIVIDUALNI TRENING ZA ZAPOSLENE V STREŽBI	4
50.	POSPEŠEVANJE PRODAJE V GOSTINSTVU	3
51.	SODOBNI TRENDI V POSTREŽBI PIJAČ S PRIPOROČILI ZA NADGRADNJO PONUDBE	3
52.	OSVEŽIMO OSNOVE SLOVENSKEGA JEZIKA ZA DELO V STREŽBI	4
53.	BONTON V RESTAVRACIJI	3
54.	VSE O POGRIJANJEM	3
55.	SPREJEM GOSTA V GOSTINSKEM LOKALU	3
	<b>PODROČJE RECEPCIJE, ANIMACIJE, HOTELSKEGA GOSPODINJSTVA, MICE</b>	<b>ŠTEVILO UR</b>
56.	HOTELSKI PROTOKOL	4
57.	SPOZNAJMO TURISTIČNO PONUDBO SLOVENIJE IN NAŠE DESTINACIJE	3
58.	POMEN GOSTOLJUBJA, GOSTOLJUBJE NOVE REALNOSTI	3
59.	KODEKS OBNAŠANJA IN OBLAČENJA	3
60.	MOJ ODNOS DO GOSTA	3
61.	GOST V SREDIŠČU POZORNOSTI	3
62.	SPOZNAJMO KDO SO NAŠI GOSTJE IN KAJ ŽELIJO	3
63.	DOBRE IN SLABE PRAKSE ODNOSOV Z GOSTI	3
64.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO Z RAZLIČNIMI TIPI GOSTOV	4
65.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO NA RECEPCIJI- 1. DEL	4
66.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO NA RECEPCIJI- 2. DEL	4
67.	ABC O HOTELU, DELOVANJU HOTELA IN DELU V HOTELU	3
68.	SPOZNAJMO PRAKSE IZ VSAKDANA PORTIRJA	3
69.	TRENING ZA PORTIRJE IN NOČNE RECEPTORJE	3
70.	SITUACIJE NA KATERE MORA BITI PRIPRAVLJENA VSAKA HOTELSKA SOBARICA	4
71.	SOBARICA V KOMUNIKACIJI Z GOSTOM	3
72.	TRENING ZA HOTELSKE SOBARICE	3
73.	INTENZIVNI TRENING ZA SOBARICE 5- ZVEZDIČNEGA HOTELA s predavateljico iz Avstrije	8



74.	NALOGE IN OBVEZNOSTI CONCIERGA-SKRBNIKA GOSTOV	4
75.	NALOGE IN OBVEZNOSTI HOTELSKEGA ANIMATORJA	4
76.	POSPEŠEVANJE PRODAJE SKOZI ANIMACIJO	4
77.	NALOGE IN OBVEZNOSTI VODJE HOTELSKE DIPLOMACIJE	4
78.	KATERI SO RAZLOGI ZA USPEŠNO MICE DEJAVNOST V HOTELU	4
	<b>PODROČJE VELNEŠKE DEJAVNOSTI</b>	<b>ŠTEVILO UR</b>
79.	MASAŽA HRBTENICE PO DR. BREUSS	6
80.	OSNOVE VELNESA IN VELNEŠKE DEJAVNOSTI	4
81.	BARVE V SVETU VELNESA	4
82.	JAPONSKI NARAVNI LIFTING OBRAZA	10
83.	PREDSTAVITEV IZBRANIH PRIMEROV DOBRIH PRAKS VELNEŠKIH PRODUKTOV V SVETU	4
84.	IZVEDBA REFLEKSNE MASAŽE STOPAL	6
85.	TRENDI V VELNEŠKI DEJAVNOSTI	4
86.	OSNOVE HELTNEŠKE DEJAVNOSTI	4
87.	POSTANI USPOSOBLJEN HELTNEŠKI PROMOTOR	4
88.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO NA VELNEŠKI RECEPCIJI – 1. DEL	3
89.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO NA VELNEŠKI RECEPCIJI – 2. DEL	3
90.	HELTNES V TURISTIČNI PONUDBI	3
91.	PROMOCIJA ZDRAVJA: ZDRAVA PREHRANA	3
92.	TRENING ZA VELNEŠKE SVETOVALCE	3
93.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO Z GOSTI V VELNEŠKI DEJAVNOSTI 1 - triki iz psihologije osebnosti	3
94.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO Z GOSTI V VELNEŠKI DEJAVNOSTI 2 - scenariji in igra vlog za najvišji standard poslovne komunikacije	3
95.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO S PACIENTI 1 - triki iz psihologije osebnosti	3
96.	PSIHOLOŠKI TRIKI ZA DELO S PACIENTI 2 - scenariji in igra vlog za najvišji standard poslovne komunikacije	3
97.	OSNOVE JOGE OBRAZA	3
98.	KAKO V HOTELU IZVAJATI PONUDBO MEDITACIJE ZA GOSTE	3

99.	KAKO PRIPRAVITI VELNEŠKI SPREHOD	3
100.	OSNOVE O HIPNOZI Z MOJSTRICO HIPNOZE	3
101.	KAKO Z ZDRAVO PREHRANO PREMAGUJEMO VSAKDANJI STRES	3
	<b>PODROČJE KOMUNIKACIJSKIH VEŠČIN IN MOTIVACIJA</b>	<b>ŠTEVILO UR</b>
102.	PRODAJNO KOMUNIKACIJSKE VEŠČINE ZA GOSTINCE	3
103.	KOMUNIKACIJA IN OVIRE V KOMUNIKACIJI NA PRIMERIH TURISTIČNE STROKE	3
104.	DELAVNICA POSLOVNEGA OBNAŠANJA IN OBLAČENJA V HOTELU	3
105.	NEVERBALNA KOMUNIKACIJA – SPOZNAJTE ČESAR V POGOVORU NE SLIŠITE	4
106.	UČINKOVITA KOMUNIKACIJA V TIMU SODELAVCEV V GOSTINSTVU IN TURIZMU	4
107.	MOTIVACIJA IN KOMUNIKACIJSKE METODE ZA VEČ AKCIJE IN MOTIVIRANOSTI	3
108.	KREPITEV MOTIVACIJE NA DELOVNEM MESTU V GOSTINSTVU IN TURIZMU	3
109.	TRENING KOMUNIKACIJSKIH VEŠČIN V SLOVENSKEM JEZIKU V GOSTINSTVU ZA TUJCE	3
110.	OSNOVNA KOMUNIKACIJA ZA DELO V KUHINJI ZA TUJCE BREZ ZNANJA SLOVENŠČINE	20
111.	KREPITEV MEDSEBOJNIH ODNOSOV ZA DOBRO DELOVNO VZDUŠJE V GOSTINSTVU	3
112.	OSNOVNO BESEDIŠČE V SLOVENSKEM JEZIKU IN ŽARGON V KUHINJI	3
113.	OSNOVNO BESEDIŠČE V SLOVENSKEM JEZIKU IN ŽARGON V BARU	3
114.	OSNOVNO BESEDIŠČE V SLOVENSKEM JEZIKU IN ŽARGON ZA HOTELSKO GOSPODINJSTVO	3
115.	VEŠČINE VLJUDNEGA IZRAŽANJA ZA VEČJE ZADOVOLJSTVO GOSTOV	3
116.	PIŠEM SUVERENO – NAJPOGOSTEJŠE PRAVOPISNE NAPAKE V SLOVENŠČINI	3
117.	KAKO ODLIČNO KOMUNICIRATI PREKO SPLETA	3
118.	KAKO ODLIČNO KOMUNICIRATI PREKO TELEFONA	3
119.	REŠEVANJE PRITOŽB IN KONFLIKTNIH SITUACIJ V GOSTINSTVU	3
120.	REŠEVANJE PRITOŽB IN KONFLIKTNIH SITUACIJ NA RECEPCIJI	3
121.	UPRAVLJANJE Z NEGATIVNIMI SPLETNIMI KOMENTARJI GOSTOV ZA DVIG SPLETNEGA UGLEDA TURISTIČNEGA PONUDNIKA	3



	<b>RAZNE TEME ZA USPOSABLJANJA NA PODROČJU HOTELIRSTVA</b>	<b>ŠTEVILO UR</b>
122.	OSNOVE UPORABNE PSIHOLOGIJE ZA PREPOZNAVANJE IN OBVLADOVANJE GOSTOVIH PRIČAKOVANJ IN ŽELJA	3
123.	ČUSTVENA INTELIGENCA V TURIZMU	3
124.	AGILNOST V TURIZMU	3
125.	OSEBNA AGILNOST ZA SPODBUJANJE PROAKTIVNOSTI SODELAVCEV V TURIZMU	4
126.	LUKSUZ NARAVNE PREPROSTOSTI V TURIZMU- drugače o kodeksu in pravilih	3
127.	TIPI GOSTOV IN NJIHOVE SPECIFIKE	3
128.	GOST NOVE REALNOSTI	3
129.	SPOZNAJMO NAŠO STORITEV SKOZI OČI GOSTA	3
130.	PREMAGOVANJE PREDSDOKOV HOTELIRSTVU	3
131.	DIMENZIJA MEDKULTURNEGA SODELOVANJA V TURIZMU	3
132.	UPRAVLJANJE S ČASOM V HOTELIRSTVU	3
133.	FENG ŠUJ FORMULA V MEDSEBOJNIH ODNOSIH	3
134.	RAZMIŠLJAJMO KREATIVNO – DELAVNICA KREATIVNIH TEHNIK ISKANJA IDEJ ZA TURISTIČNE PONUDNIKE	4
135.	DESET ZLATIH PRAVIL POSPEŠEVANJA PRODAJE V GOSTINSTVU	3
136.	SODOBNI TRIKI ZA POSPEŠEVANJE PRODAJE TURISTIČNIH STORITEV	4
137.	ODLIČNOST PRODAJNEGA DIALOGA V TURIZMU	4
138.	KAKO V HOTELU DOSEČI RAST DODATNE PRODAJE ZA NATAKARJE	4
139.	KAKO V HOTELU DOSEČI RAST DODATNE PRODAJE ZA RECEPTORJE	4
140.	STRATEŠKO NAČRTOVANJE V TURIZMU S STROKOVNJAKI IZ AVSTRIJE	8
141.	OSNOVE STRATEŠKEGA NAČRTOVANJA V TURIZMU SKLADNEGA S STRATEGIJO SLOVENSKEGA TURIZMA 2024-2028	4
142.	OSNOVE PLANIRANJA ZA SREDNJI MANAGEMENT	3
143.	POVEZOVANJE DESTINACIJ TER KULTURA SODELOVANJA IN POMOČI	3
144.	UVAJALNI TRENING ZA DELO V HOTELU	3
145.	TRENDI 2025 V HOTELIRSTVU	3
146.	TRENDI 2025 V VELNEŠKI DEJAVNOSTI	3

147.	KAKO ZMANJŠATI STRES NA DELOVNEM MESTU	3
148.	KAKO BREZPLAČNO USTVARITI KREATIVNI OGLAS	3
149.	KAKO VZPOSTAVITI PREPROSTO SPLETNO STRAN ZA NAŠE PODJETJE	3
150.	KAKO IZDELATI SVOJ CENIK	3
151.	KAKO MENI V RESTAVRACIJI ZAVITI V ZANIMIVO ZGODBO	3
152.	KAKO VAŠO HOTELSKO PONUDBO POVEZATI V ZANIMIVO ZGODBO	3
153.	SPOZNAVANJE SOVENIJE, SLOVENSKE KULTURE IN TURISTIČNE PONUDBE SLOVENIJE ZA TUJCE	3
154.	PODNEBNE SPREMEMBE IN PRILAGODITVE V TURIZMU	3
155.	SODOBNI PRISOTOP I K MENTORIRANJU V HOTELIRSTVU	3
156.	PAUM ZA MENTORJE V GOSTINSTVU IN TURIZMU	18
	<b>USPOSABLJANJA NA TEMO RAZVOJA KAKOVOSTI V HOTELIRSTVU</b>	<b>ŠTEVILO UR</b>
157.	ZAZNANA KAKOVOST V HOTELIRSTVU	3
158.	ZADOVOLJSTVO GOSTOV IN MERJENJE KAKOVOSTI	3
159.	POZNAMO IN IMAMO STANDARDE ZA DVIG KAKOVOSTI V HOTELIRSTVU?	3
160.	VSE O KATEGORIZACIJI HOTELA	3
161.	KAKO SE CERTIFICIRATI KOT HELTNEŠKI HOTEL	3
162.	USPOSABLJANJE ZA SKRITEGA GOSTA V HOTELU	3
163.	USPOSABLJANJE ZA PRIDOBITEV CERIFIKATA SEIC Q ORGANIZACIJA	3
164.	USPOSABLJANJE ZA PRIDOBITEV CERTIFIKATA SEIC Q IZVAJALEC	3

## 4.2 STROKOVNI MODULI

Program strokovnega modula je sestavljen iz več treningov in predstavlja manjšo zakroženo celoto.

Več strokovnih modulov sestavlja mini akademijo.

Strokovni moduli obsegajo najmanj tri treninge.

Posameznik se lahko vključi v posamezno usposabljanje ali spremlja izvedbo vseh usposabljanj izbranega strokovnega modula.

### CILJNE SKUPINE STROKOVNIH MODULOV:

- ✎ [zaposleni na področju HRANE IN PIJAČE \(F&B\)](#)
- ✎ [zaposleni na področju NASTANITVE](#)
- ✎ [zaposleni na področju VELNEŠKE DEJAVNOSTI](#)
- ✎ [VSI ZAPOSLENI v hotelirstvu, turizmu](#)
- ✎ [jezikovni tečaji](#)



<b>STROKOVNI MODULI</b>		
<b>PODROČJE HRANE IN PIJAČ</b>		ŠTEVILO UR
165.	OSVEŽITVENI TEČAJ F&B	20 ur, 5 srečanj
166.	KAKO POVEČATI USPEŠNOST POSLOVANJA ODDELKA F&B	15 ur, 5 srečanj
167.	USPOSABLJANJE ZA POMOČNIKA NATAKARJA	30 ur, 10 srečanj
168.	USPOSABLJANJE ZA POMOČNIKA KUHARJA	30 ur, 10 srečanj
169.	USPOSABLJANJE NA TEMO OSVEŽITEV OSNOV IN SODOBNI TRENDI V STREŽBI	15 ur, 5 srečanj
170.	POSTREŽBA IN PRODAJA VIN	16 ur, 4 srečanja
171.	SODOBNI TRENDI POSTAVITVE BIFEJSKE MIZE – zajtrk	15 ur, 3 srečanja
172.	SODOBNI TRENDI POSTAVITVE BIFEJSKE MIZE – večerja	20 ur, 3 srečanja
173.	USPOSABLJANJE NA TEMO OSVEŽITEV OSNOV KUHARSTVA IN SODOBNI TRENDI V KULINARIKI	15 ur, 3 srečanja
174.	USPOSABLJANJE VSE O VINU-1. stopnja z degustacijo	20 ur, 4 srečanja
175.	POSTREŽBA VIN IN BARSKIH PIJAČ	20 ur, 4 srečanja
<b>PODROČJE NASTANITVE</b>		ŠTEVILO UR
176.	USPOSABLJANJE ZA SOBARICO 5 ZVEZDIČNEGA HOTELA	20 ur, 3 srečanja
177.	USPOSABLJANJE ZA HOTELSKO GOSPODINJO	20 ur, 4 srečanja
178.	USPOSABLJANJE O NOTRANJEM DEKORU HOTELA ZA VSEH 365 DNI V LETU	20 ur, 4 srečanja
179.	FENG ŠUJ SMERNICE ZA NOTRANJO OPREMO IN DEKOR GOSTINSKEGA LOKALA ALI HOTELA	20 ur, 4 srečanja





180.	ČISTOČA IN HIGIENA V HOTELU	10 ur, 2 srečanja
181.	NAJSODOBNEJŠI MEDNARODNI TRENDI HOTELSKE DEKORACIJE -DELAVNICA	10 ur, 2 srečanja
<b>PODROČJE VELNEŠKE DEJAVNOSTI</b>		<b>ŠTEVILO UR</b>
182.	OBLIKOVANJE VELNEŠKIH PRODUKTOV	24 ur, 6 srečanj
183.	PRODAJA VELNEŠKIH PRODUKTOV	24 ur, 6 srečanj
184.	VELNEŠKI SVETOVALEC	24 ur, 6 srečanj
185.	KAKO POSTATI HELTNEŠKI SVETOVALEC	10 ur, 2 srečanja
186.	KAKO NADGRADITI HOTELSKO PONUDBO Z VELNEŠKIMI STORITVAMI- IZVAJALEC EWI-EUROPEAN WELLNESS INSTITUTE	10 ur, 2 srečanja
187.	KAKO POSTATI HELTNEŠKI EVALVATOR	20 ur, 4 srečanja
188.	JOGA OBRAZA	20 ur, 4 srečanja
189.	IZVEDBA KOMUNIKACIJE VELNEŠKIH PRODUKTOV – SKRB ZA GOSTA	40 ur, 10 srečanj
190.	TEČAJ REFLEKSNOCONSKE MASAŽE Z AKUPRESURO	30 ur, 10 srečanj
191.	PRIPRAVA ZA NPK REFLEKSOTERAPEVT	70 ur, 15 srečanj
192.	USPOSABLJANJE ZA CELOVITO REFLEKSNO MASAŽO STOPAL	24. ur
<b>RAZNA PODROČJA NAMENJENA VSEM KADROM</b>		<b>ŠTEVILO UR</b>
193.	KREATIVNO RAZMIŠLJANJE PRI OBLIKOVANJU HOTELSKE PONUDBE	15 ur, 5 srečanj
194.	GOST V SREDIŠČU POZORNOSTI	17 ur, 6 srečanj
195.	MOTIVACIJA V HOTELSKEM TIMU	13 ur, 3 srečanja
196.	MENTORSTVO V HOTELIRSTVU	15 ur, 5 srečanj
197.	KAKO ZADRŽATI KLJUČNE KADRE V TURIZMU	20 ur, 5 srečanj
198.	PAKET OSNOV UPORABNE PSIHOLOGIJE ZA NASMEJANE OBRAZE V HOTELIRSTVU	15 ur, 5 srečanj

199.	KAKO GOSTU USTVARITI ODLIČNO IZKUŠNJO	15 ur, 5 srečanj
200.	STRATEŠKO NAČRTOVANJE S TiBi PRISTOPOM 2 DNI	18 ur
<b>JEZIKOVNI TEČAJI S Poudarkom na GOSTINSKO - TURISTIČNI STROKOVNI TERMINOLOGIJI</b>		<b>ŠTEVILO UR</b>
201.	SPLETNI INDIVIDUALNI TEČAJ SLOVENSKEGA JEZIKA ZA TUJCE ZA DELO V GOSTINSTVU	20 ur
202.	PRVI STIK S KOMUNIKACIJO V SLOVENSKEM JEZIKU V KUHINJI ZA TUJCE	20 ur, 10 srečanj
203.	SLOVENSKI JEZIK ZA DELO V GOSTINSTVU ZA TUJCE-ZAČETNI	20 ur, 5 srečanj
204.	SLOVENSKI JEZIK ZA DELO V GOSTINSTVU ZA TUJCE-OSVEŽITVENI	20 ur, 5 srečanj
205.	NEMŠKI JEZIK- ZAČETNI - ZA DELOVNA MESTA V HOTELIRSTVU IN TURIZMU	25 ur, 5 srečanj
206.	NEMŠKI JEZIK- NADALJEVALNI- ZA DELOVNA MESTA V HOTELIRSTVU IN TURIZMU	50 ur, 10 srečanj
207.	NOV JEZIK, NOVE PRILOŽNOSTI – TEČAJ ANGLEŠKEGA JEZIKA	50 ur, 10 srečanj
208.	INTENZIVNI INDIVIDUALNI POGOVORNI TEČAJ ANGLEŠKEGA JEZIKA	15 ur, 4-5 srečanj
209.	OSNOVE MADŽARSKEGA JEZIKA ZA DELO NA RECEPCIJI	24 ur, 8 srečanj
210.	OSNOVE MADŽARSKEGA JEZIKA ZA DELO V STREŽBI	24 ur, 8 srečanj
211.	TEČAJ ITALIJANSKEGA JEZIKA – začetni tečaj	60 ur, 10 srečanj



### 4.3 MINI AKADEMIJE

Program mini akademije je sestavljen kot zakrožena celota izbrane strokovne teme in jo sestavlja več posameznih modulov.

Posameznik se lahko vključi v posamezno usposabljanje ali spremlja izvedbo vseh modulov.

#### PODROČJA MINI AKADEMIJ:

- [VODENJE IN UPRAVLJANJE](#)
- [HOTELSKA OPERATIVA](#)



MINI AKADEMIJE		
		ŠTEVILO UR
212.	SEIC MEDNARODNA AKADEMIJA UPRAVLJANJA V HOTELIRSTVU ZA BODOČE DEDIČE DRUŽINSKIH PODJETIJ- SEIC HOTEL OWNER ACADEMY	17 srečanj 128 ur
213.	MINI AKADEMIJA ZMANJŠANJA NEGATIVNIH VPLIVOV NA PODNEBNE SPREMEMBE V HOTELIRSTVU	5 srečanj 20 ur
214.	MINI AKADEMIJA ZA RECEPTORJE: GOST V SREDIŠČU POZORNOSTI	5 srečanj 20 ur
215.	MINI AKADEMIJA: HOTELSKI ANIMATOR	5 srečanj 20 ur
216.	CONCIERGE- MINI AKADEMIJA ZA HOTELSKE SVETOVALCE GOSTOM	10 srečanj 40 ur
217.	MINI SPLETNA AKADMIJA: POZNAVALEC HOTELIRSTVA NOVE REALNOSTI	20 srečanj 30 ur
218.	MINI AKADEMIJA: DELAVEC V GOSTINSTVU= primerno za prekvalifikacije	20 srečanj 80 ur
219.	MINI SEIC AKADEMIJA O VINIH SLOVENIJE IN SVETA	25 ur
220.	KUHARSKA AKADEMIJA S PRIZNANIM CHEFOM IZ TUJINE	25 ur
221.	MINI AKADEMIJA ZA EXPERTE V VELNEŠKI DEJAVNOSTI s strokovno ekskurzijo po Nemčiji	30 ur



## E - AKADEMIJA GOSTOLJUBJA

- 👉 222. ONLINE SLOVENSKI JEZIK ZA DELO V GOSTINSTVU
- 👉 223. HOTELSKI PORTIR
- 👉 224. HOTELSKA SOBARICA
- 👉 225. CONCIERGE- SKRBNIK GOSTOV
- 👉 226. HOTELSKI ANIMATOR
- 👉 227. VODJA HOTELSKE DIPLOMACIJE

in mnogi drugi online tečaji

KMALU NA:

[www.hotel-academy.info](http://www.hotel-academy.info)

[www.seic.si](http://www.seic.si)



## SEIC MICRO AKADEMIJA - aplikacija

### Usposabljanje po vaši meri

- ⇒ kjerkoli želite trening
- ⇒ kadarkoli želite trening
- ⇒ za vse učne tipe
- ⇒ bogat nabor STROKOVNIH vsebin in slikovnega ter video gradiva.



## SEIC MIKRO TRENINGI

- 228. HIGIENA V SOBI
- 229. SOBARICA V KOMUNIKACIJI Z GOSTOM
- 230. TRENING ZA SOBARICE 5 ZVEZDIČNEGA HOTELA

### KUHINJA IN STREŽBA

- 231. STROKOVNI ŽARGON V KUHINJI
- 232. OSNOVE O ALERGENIH ZA OSEBJE V STREŽBI IN KUHINJI
- 233. OSNOVNO O POGRINJKIH
- 234. HIGIENA V KUHINJI
- 235. STROKOVNI ŽARGON V STREŽBI
- 236. POSPEŠEVANJE PRODAJE V BARU
- 237. OSNOVE POZNAVANJA VINA
- 238. MICRO TRENING ZA NATAKARJE
- 239. MICRO TRENING ZA KUJARJE

### RECEPCIJA

- 240. PREPRIČLJIVA PREDSTAVITEV PRED GOSTOM
- 241. PODANA PRITOŽBA - PRAVILEN ODZIV IN USMERITEV K POZITIVNEMU
- 242. OSNOVNO O GOVORICI TELESA IN INTONACIJI GLASU
- 243. NAUČITI SE RAZUMETI ZAHTEVNEGA GOSTA OB PODANI PRITOŽBI

- 244. POV RATNA INFORMACIJA ŠTEJE
  - 245. MICRO TRENING ZA ZAPOSLENE NA RECEPCIJI
- ### VODSTVO IN UPRAVA
- 246. VODJA KOT MENTOR
  - 247. OSNOVE EKONOMSKEGA RAZMIŠLJANJA
  - 248. IZVEDBA USPEŠNEGA SESTANKA OSEBJA
  - 249. NALOGE IN VLOGE VODJE
  - 250. PROGRAM WORD ZA NAPREDNE UPORABNIKE
  - 251. PROGRAM EXCEL ZA NAPREDNE UPORABNIKE
  - 252. PRENEHANJE OPRAVLJANJA DELA SEZONSKIH DELAVCEV
  - 253. SODELOVANJE V MULTIKULTURNIH TIMIH V HOTELIRSTVU
  - 254. USPEŠNO SPREMNITI NAVADE Z UPRAVLJANJEM ČASA IN SAMOUPRAVLJANJEM
  - 255. USMERJEN RAZGOVOR S POTENCIALNIMI KANDIDATI ZA DELO V HOTELIRSTVU - SPLOŠNO
  - 256. OSNOVE RAČUNOVODSTVA
  - 257. MEDKULTURNA PRILAGODLJIVOST GOSTOM

### VSI HOTELSKI KADRI

- 258. OSNOVNO O GDPR
- 259. POSPEŠEVANJE PRODAJE
- 260. OD GOSTA DO STALNEGA GOSTA
- 261. KODEKS OBNAŠANJA IN OBLAČENJA V HOTELIRSTVU - SPLOŠNO
- 262. KOMUNIKACIJA V GOSTINSTVU ZA TUJCE - LEKCIJA 1
- 263. ODPOR IN ČUSTVENI ODZIV OB NEZAŽELENIH SPREMEMBAH
- 264. PREPOZNATI ŽELJE GOSTOV IN S TEM POVEČATI DODATNO PRODAJO
- 265. OSNOVE KOMUNIKACIJE ZA VSAKOGAR
- 266. POVEČATI ZADOVOLJSTVO GOSTOV V TURISTIČNI DEJAVNOSTI
- 267. PAKET MICRO ZA NOVO ZAPOSLENEGA
- 268. MICRO TRENING ZA VZDRŽEVALCE
- 269. MICRO TRENING ZA REŠEVALCE IZ VODE
- 270. POŽARNA VARNOST
- 271. POŠILJANJE, PREJEMANJE IN RAVNANJE Z E-POŠTO
- 272. ZMANJŠEVANJE VPLIVOV TURIZMA NA PODNEBNE SPREMEMBE V HOTELIRSTVU

Trening lahko tudi ustvarimo ali prilagodimo Vašim željam in potrebam (interni postopki, pravilniki...).

Več informacij in možnosti vključitve ter uporabe programov treningov SEIC MICRO: [natasa.artic@seic.si](mailto:natasa.artic@seic.si)

## 7. SEIC PROGRAMI, KI JIH POSEBEJ PRIPOROČAMO



### Aktualne teme

Usposabljanje+ online osvežitveni micro trening  
dostopen eno leto ali več po dogovoru

*Naša skrb je razvoj novih programov po meri naročnika.  
Pa poznate vašo mero? Veste in znate opredeliti kaj želite?  
Tudi tukaj vam lahko pomagamo...*

## SEIC POSEBEJ PRIPOROČA V 2024/2025

273.	OSNOVE BONTONA	288.	SODOBNE VEGANSKE TOPLE JEDI ZA BIFEJSKO PONUDBO
274.	POSLOVNI BONTON	289.	HIŠNA FERMENTIRANA ŽIVILA V PONUDBI HOTELA (5 METOD FERMENTIRANJA)
275.	POSLOVNI BONTON IN MEDNARODNI GOSTI	290.	KULTURA SKRBI DO HOTELSKEGA GOSTA IN NERAZUMNO GOSTOLJUBJE
276.	OSNOVE TRAJNOSTNEGA RAZVOJA IN PRIMERI DOBRIH PRAKS V HOTELIRSTVU	291.	KAKO POVEČATI ANGAŽIRANOST ZAPOSLENIH V RESTAVRACIJAH
277.	PRIZADEVANJA ZA ZMANJŠANJE ZAVRŽENE HRANE IN USTVARJANJE TRAJNOSTNIH PRAKS V PRIHODNOSTI	292.	REŠEVANJE NEUPRAVIČENIH PRITOŽB V HOTELU
278.	SAMOEVALVIRAJMO S KRITERIJI TRAJNOSTNOSTI SVOJE DELOVANJE V HOTELIRSTVU	293.	RAVNANJE V PRIMERU GOSTOVEGA NESPOŠTOVANJA HOTELSKIH PRAVIL
279.	UMETNA INTELIGENCA KO PRIPOMOČEK V PRIPRAVI DOKUMENTOV	294.	KAKO OD NESOGLASJA PREKO KONFLIKTA DO BOLJŠE ODLOČITVE
280.	UMETNA INTELIGENCA KOT PRIPOMOČEK V MOJEM ODNOSU DO GOSTA	295.	GOVORICA TELESA, POZE MOČI IN DRUGA NEVERBALNA KOMUNIKACIJA
281.	UMETNA INTELIGENCA IN ANIMACIJSKI PROGRAM V HOTELU	296.	JAPONSKA METODA 5S ZA IZBOLJŠANJE ORGANIZACIJE IN UČINKOVITOSTI DELOVNEGA PROSTORA (SORTIRANJE, SISTEMATIČNO UREJANJE, STALNO ČIŠČENJE, STANDARDIZACIJA, SAMODISCIPLINA)
282.	HELTNEŠKI INFORMATOR	297.	ZAKAJ JE SAMODISCIPLINA TAKO POMEMBNA ZA USPEH?
283.	OSNOVE ČEŠČINE ZA DELO V HOTELU	298.	POMEN INTROVERTOV ZA USPEH TIMA
284.	OSNOVE MADŽARŠINE ZA DELO V HOTELU	299.	UPRAVLJANJE ČUSTEV PRI SEBI IN DRUGIH
285.	KAKO HOTEL USTVARI SVOJO DUŠO	300.	KAKO LAHKO RAZVIJEM SVOJO ČUSTVENO INTELIGENCO?
286.	VKLJUČEVANJE HUMORJA V HOTELSKO PONUDBO	301.	KAJ JE POTREBNO ZA USPEŠNO VODENJE HOTELA V PRIHODNOSTI?
287.	TRENDI V HOTELIRSTVU 2025	302.	GLOBALNI TRENDI V LUKSUZNEM HOTELIRSTVU

## POVZETEK

Predstavili smo vam glavne sklope ponudbe naše AKADEMIJE GOSTOLJUBJA:

1. [KRATKI TRENINGI](#)
2. [STROKOVNI MODULI](#)
3. [MINI AKADEMIJE](#)
4. [E-AKADEMIJA GOSTOLJUBJA](#)
5. [SEIC MICRO AKADEMIJA-APLIKACIJA](#)

Naši programi in ponudba se nenehno razvijajo. Več informacij najdete na: [www.seic.si](http://www.seic.si)

SEIC Ptuj

Pot v toplice 9, SI - 2250 Ptuj Slovenija/Slovenia

t: +386 (0) 2 74 941 52 / (0) 2 74 941 74

m: +386 40 366 356 e: [info@seic.si](mailto:info@seic.si) , [tajnistvo@seic.si](mailto:tajnistvo@seic.si)



**NOVO!**

## **EKSKLUZIVNI PONUDNIK AHLEI VSEBIN ZA SLOVENIJO= SEIC PTUJ**



Hotelirji iz vsega sveta se obračajo na American Hotel & Lodging Educational Institute (AHLEI), ker velja za enega najkakovostnejših ponudnikov usposabljanj in izobraževanj za vse segmente gostinstva, turizma in hotelirstva.

AHLEI si že več kot 65 let prizadeva turističnim organizacijam in šolam zagotoviti kakovostne vire za usposabljanje, izobraževanje in certificiranje strokovnjakov na tem področju. AHLEI deluje globalno in upravlja dejavnosti po vsem svetu s sedeža v Orlando na Floridi (Združene države Amerike), ima pa dodatne pisarne v Lansingu v Michiganu (ZDA), Indiji in na Kitajskem.

Obsežna linija učnih izdelkov in pripomočkov podjetja vključuje DVD-je, učbenike (tiskane in digitalne), priročnike in spletne tečaje. AHLEI učbeniki in drugi izdelki za usposabljanje so bili prevedeni v številne jezike, vključno s španščino in kitajščino, s čimer se je doseg AHLEI-jevega strokovnega znanja na področju hotelirstva razširil po vsem svetu.

Visoke šole in univerze uporabljajo učbenike in AHLEI tečaje za izobraževanje bodočih vodij v turistično-gostinskem sektorju. Visokošolski gostinsko-turistični programi lahko uporabljajo posamezne učbenike izobraževalnega inštituta ali sprejmejo enega ali več paketov kurikuluma AHLEI na ključ. Študenti imajo možnost, da si poleg poverilnic, ki jih ponujajo njihove akademske ustanove, pridobijo certifikate o akademskem tečaju AHLEI.

Za zaposlene hotelirje AHLEI upravlja več kot 20 profesionalnih programov certificiranja za vse ravni kariere, od nižjih ravni do ravni generalnega direktorja, pa tudi za ponudnike gostinskih storitev. Ponudba zajema tudi osnovne programe za uvod v delo na delovnih mestih na področju gostinstva in turizma.

AHLEI služi potrebam mednarodnih izobraževalnih institucij in hotelskih organizacij prek svojih licenciranih podružnic in ima imetnike licenc v skoraj 100 državah, ki povezujejo AHLEI-jevo izobraževanje in vire strokovnega razvoja po vsej Evropi, Aziji, Bližnjem vzhodu, Afriki in Ameriki. V letu 2021 je predstavnik za Slovenijo postal Srednjeevropski izobraževalni center Ptuj SEIC Ptuj, ki se že od leta 2016 ukvarja specializirano z usposabljanji na področju gostinstva in turizma.

**AHLEI programi usposabljanj so namenjeni vsakemu, ki ima dostop do računalnika, spleta in želi pridobiti kakovostno strokovno znanje in s tem certifikat institucije, ki jo pozna ves svet. Ta certifikat vam odpira mnoga vrata.**





## O AHLEI PROGRAMIH USPOSABLJANJA IN CERTIFICIRANJA

AHLEI ponuja različne programe usposabljanja in certificiranja v angleškem jeziku:

- uvajalni program za gostinsko turistične poklice ( Guest Service Gold)
- usposabljanje kompetenc na začetni ravni ( START) za posamezne poklice zagotavlja usposabljanje in certificiranje za šest ključnih začetnih delovnih mest, ki jih mora zapolniti večina hotelov in obratov
- usposabljanje in certificiranje v učilnici: če imate več časa za pripravo kandidatov, vam pomagamo z usposabljanji v učilnici, zato ima AHLEI prilagojene učne načrte

## AHLEI VSEBINE, KI JIH PRIPOROČAMO V SEIC PTUJ



### 1. PRODUKTI

AHLEI produkti so:

1. ONLINE UVAJALNI MODUL- GUEST SEERVICE GOLD ( INTERNACIONALNO PREPOZNAN ONLINE PROGRAM)
2. ONLINE TEČAJI IZ AHLEI KATALOGA
3. MODULI, KI SE ZDRUŽUJEJO V ONLINE ŠTUDIJ -PONUDBA ZA SLOVENIJO ( 12 MODULOV- V ENEM ALI DVEH LETIH DO HOSPITALITY MANAGEMENT DIPLOME)
4. TISKANA ALI E-STROKOVNA LITERATURA ( na temo vsakega od tečajev, ki je v ponudbi)

## 2. ONLINE AHLEI TEČAJI, KI JIH PONUJA ZAVOD SEIC

	Course Title
1.	THE LODGING AND FOOD SERVICE INDUSTRY COURSE
2.	HOSPITALITY TODAY: AN INTRODUCTION COURSE
3.	SPA: A COMPREHENSIVE INTRODUCTION COURSE
4.	RETAIL MANAGEMENT FOR SPAS COURSE
5.	MANAGEMENT OF FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS COURSE
6.	QUALITY SANITATION MANAGEMENT COURSE
7.	FOOD SAFETY: MANAGING WITH THE HACCP SYSTEM COURSE
8.	SUPERVISION IN THE HOSPITALITY INDUSTRY COURSE
9.	HOSPITALITY INDUSTRY FINANCIAL ACCOUNTING COURSE
10.	HOTEL AND RESTAURANT ACCOUNTING COURSE
11.	MARKETING IN THE HOSPITALITY INDUSTRY COURSE
12.	HOSPITALITY FACILITIES MANAGEMENT AND DESIGN COURSE
13.	LEADERSHIP AND MANAGEMENT IN THE HOSPITALITY COURSE
14.	CONTEMPORARY CLUB MANAGEMENT COURSE
15.	FUNDAMENTALS OF DESTINATION MGMT. & MKTG. COURSE
16.	MANAGING FRONT OFFICE OPERATIONS COURSE
17.	MANAGING HOUSEKEEPING OPERATIONS COURSE
18.	FOOD PRODUCTION PRINCIPLES COURSE



19.	MANAGING BEVERAGE OPERATIONS COURSE
20.	MANAGING SERVICE IN FOOD AND BEVERAGE OPER COURSE
21.	TRAINING AND DEVELOPMENT FOR THE HOSPITALITY COURSE
22.	MANAGING HOSPITALITY HUMAN RESOURCES COURSE
23.	ACCOUNTING FOR HOSPITALITY MANAGERS COURSE
24.	ACCOUNTING FOR CLUB OPERATIONS COURSE
25.	FINANCIAL MANAGEMENT FOR SPAS COURSE
26.	REVENUE MANAGEMENT COURSE
27.	SECURITY AND LOSS PREVENTION MANAGEMENT COURSE
28.	UNDERSTANDING HOSPITALITY LAW COURSE
29.	THE WORLD OF RESORTS COURSE
30.	INTERNATIONAL HOTELS: DEVELOPMENT AND MANAGE COURSE
31.	PURCHASING FOR FOOD SERVICE OPERATIONS COURSE
32.	HOSPITALITY INDUSTRY MANAGERIAL ACCOUNTING COURSE
33.	PLANNING AND CONTROL FOR FOOD & BEVERAGE OPS COURSE
34.	MANAGING TECHNOLOGY IN THE HOSPITALITY INDUSTRY COURSE
35.	HOSPITALITY SALES AND MARKETING COURSE
36.	CONVENTION MANAGEMENT AND SERVICE COURSE



### 3. ONLINE ŠTUDIJ, KI GA PONUJA ZAVOD SEIC

ONLINE ŠTUDIJ: HOSPITALITY MANAGEMENT DIPLOMA (English only - samo v angleščini)

- Do visokošolske strokovne diplome v 12 mesecih ( ali v 24 mesecih) Tempo študija izberete sami!
- 12 modulov- izberete tvoj tempo – 1 modul na mesec ali 1 modul na 2 meseca

Vaši moduli:

## AHLEI ONLINE ŠTUDIJ HOTELIRSTVA

1. Hospitality Today: An Introduction
2. Management of Food and Beverage Operations
3. Supervision in the Hospitality Industry
4. Hotel and Restaurant Accounting
5. Managing Front Office Operations
6. Managing Housekeeping Operations
7. Managing Technology in the Hospitality Industry
8. Hospitality Sales and Marketing
9. Hospitality Facilities Management and Design
10. Managing Hospitality Human Resources
11. Revenue Management: Maximizing Revenue in Hospitality Operations
12. Leadership and Management in the Hospitality Industry

ZNANJE TAKOJ  
NA  
DOSEGU Z LE NEKAJ KLIKI



## CENA VKLJUČUJE:

- MEDNARODNO UVELJAVLJENO DIPLOMO ZA HOSPITALITY MANAGEMENT IZDANO S STRANI AHLEI
- 100 % online študij
- OSEBNI TUTOR ( strokovnjak iz tujine, strokovno vodenje, mentoriranje, podpora pri študiju, motivator, redna online srečanja, tudi v slovenskem jeziku)
- svetovanje in pomoč osebnega tutorja
- 24-urni dostop do AHLEI online portala in spletnih gradiv- za vedno
- e-indeks, ki omogoča pregled ocen in spletno prijavo/odjavo od izpitov
- obveščanje preko portala, e-pošte in SMS sporočil
- IT podpora v času predavanj in med online izpiti
- dostop do kariernega centra in storitev kariernega svetovanja
- predavatelji le vrhunski strokovnjaki z mednarodno prakso, vsi le iz prakse
- ugodnosti brezplačne članarine za 12 mesecev v zavodu SEIC

Za več informacij:

[info@seic.si](mailto:info@seic.si) (tel: 040-366-356)

Ne glede na to, kje na svetu ste, vas AHLEI želi podpreti z gradivom za usposabljanje, izobraževanjem o gostoljubju in strokovnim certifikatom. Zato sodeluje s šolami, vladnimi agencijami in ministrstvi, turističnimi organizacijami in hotelskimi združenji po vsem svetu. Partnerstvo med AHLEI in SEIC je sklenjeno z namenom, da se vse tovrstne vsebine omogočijo vsem zainteresiranim, predvsem pa gostinsko turističnim kadrom v Sloveniji.

**NOVO**

**EKSKLUZIVNI PONUDNIK LOBSTER INK VSEBIN ZA SLOVENIJO= SEIC PTUJ**



**Platforma Lobster Ink je najbolj bogata video knjižnica za usposabljanja na področju hotelirstva v svetovnem merilu.**

Nudi več kot 1800 lekcij, ustvarjenih v sodelovanju s strokovnjaki iz panoge hotelirstva.

Podjetje Lobster Ink je partner za usposabljanja vodilnih svetovnih hotelskih blagovnih znamk in ponuja interaktivne učne rešitve, s katerimi lahko v oddelke vnesete praktične spretnosti znanje in vedenje.



#### POSLOVNA RAST

Ustvarite kulturo učenja in rasti, ki pritegne in zadrži zaposlene.



#### SKLADNI STANDARDI

Zagotovite, da novinci in že zaposleni člani ekipe zagotavljajo enako raven storitev v vseh objektih.



#### SKRAJŠAJTE ČAS SEDENJA

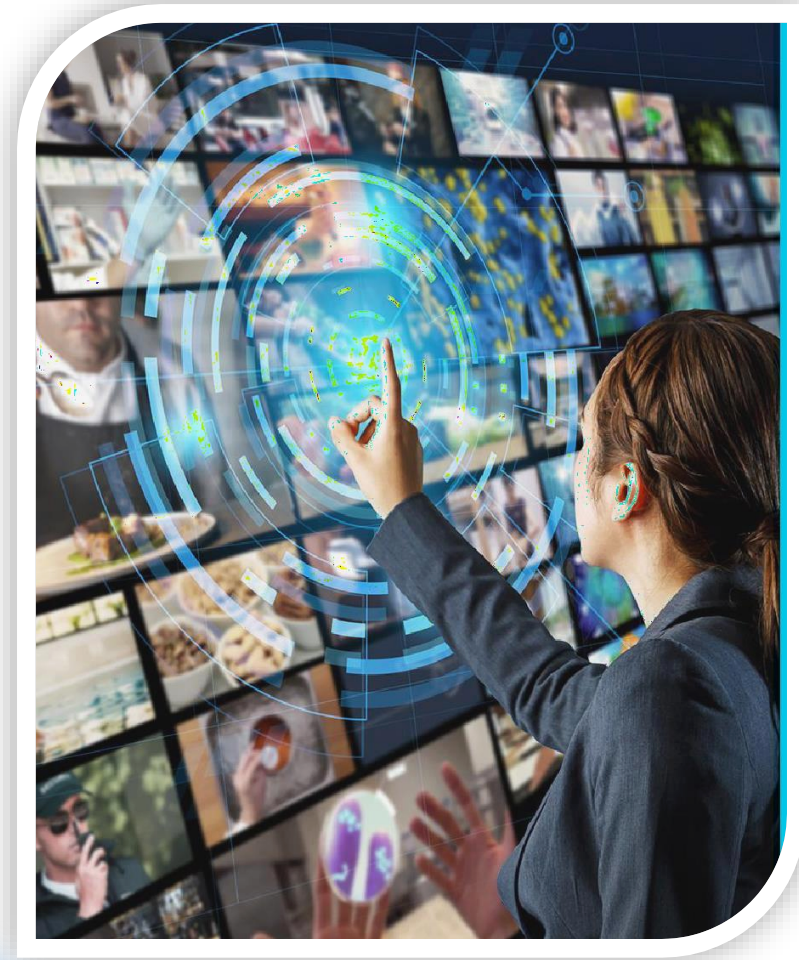
Kratko usposabljanje pomeni manj časa za učenje in več časa za delo.

# SEIC vam odpira vrata do LOBSTER INK platforme

## Spletni tečaji Lobster Ink

Ponujata SEIC in Hosco

- Tečaje Lobster Ink uporablja več kot 1 milijon zaposlenih v nekaterih vodilnih svetovnih gostinskih blagovnih znamkah
- Industrijsko akreditirani tečaji podjetja Lobster Ink so ustvarjeni v sodelovanju z vodilnimi strokovnjaki
- Tečaji zagotavljajo praktične spretnosti, znanje in vedenje, ki se jih lahko naučite v kratkih časovnih intervalih
- Učenje je podkrepljeno z gamifikacijami, medaljami in certifikati o opravljenem delu
- Spletna platforma omogoča dostop do učenja na katerikoli napravi, kadarkoli





RAZVIJAMO KAKOVOST  
WE DEVELOP QUALITY

# Naši programi in ponudba se nenehno razvijajo.

Kontaktirajte nas.

SEiC Ptuj

Pot v toplice 9, SI - 2250 Ptuj Slovenija/Slovenia

t: +386 (0) 2 74 941 52 / (0) 2 74 941 74

m: +386 40 366 356 e: [info@seic.si](mailto:info@seic.si) , [tajnistvo@seic.si](mailto:tajnistvo@seic.si)